

**EMILIANA**  
ORGANIC VINEYARDS

# NOVAS

SYRAH/MOURVEDRE

COSECHA: 2016

D.O.: Valle del Cachapoal

CEPAS: 85% Syrah, 15% Mourvedre.

FECHA DE EMBOTELLADO:  
16 de mayo de 2018.

## ANÁLISIS DEL VINO

Grado Alcohólico	14.6% vol
Azúcar Residual	3.6 g/L
Acidez Total (ácido tartárico)	5.32 g/L
pH	3.5
SO <sub>2</sub> Total a embotellado	0.088 g/L

VINO DE CHILE



**VIÑEDOS DE ORIGEN:** Fundo Totihue.

**DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS:** Ambos situados a 385 msnm, plantados en espaldera vertical, sobre pie franco. El riego es por goteo.

**AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN:** Syrah, año 2001, 4.000 plantas/ha, y Mourvedre año 2007, 4.000 plantas/ha.

**RENDIMIENTO POR HECTÁREA:** entre 10 y 12 ton/ha. - 50 a 60 Hl/ha.

**CLIMA:** El Valle Cachapoal limita con el Valle del Maipo por el Norte, el Océano Pacífico por el Oeste, la Cordillera de los Andes por el Este y el Valle de Colchagua por el Sur. Posee condiciones climáticas ideales para el desarrollo de las cepas y su madurez, esto incluye primaveras libres de heladas y veranos cálidos y secos. Los suelos son de origen aluvial, de profundidad media y de textura franco - limosa, la cual favorece el óptimo crecimiento de la vid. Este valle provee de excelentes condiciones para las cepas tintas y como resultado obtenemos vinos suaves, concentrados y frutosos. Las condiciones climáticas iniciales de la temporada, alta temperatura y luminosidad durante la primavera y la ausencia de lluvias durante la floración fueron muy favorables para el buen desarrollo del viñedo. Las altas temperaturas durante el período de maduración aceleraron el proceso y llevaron un adelanto en la cosecha de aproximadamente 2 a 3 semanas con relación a un año normal. Esto con el fin de evitar sobre madurez y deshidratación en las bayas.

**COSECHA:** Manual, entre el 25 de marzo 5 de abril de 2016.

**BODEGA VINIFICADORA:** Las Palmeras.

**VINIFICACIÓN:** El proceso de recepción se realiza con un sistema de doble selección, mediante cintas transportadoras, antes y después de la despalilladora-moledora, cayendo posteriormente la uva por gravedad a las cubas de fermentación. Luego se realiza la maceración pre-fermentativa en frío a 8°C, por 3 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable, utilizando sólo levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24-27°C, con un programa de remontajes de acuerdo al criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post-fermentativa a 22-24°C, por 4 a 5 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación el vino cumple su período de guarda por 12 meses. Finalmente, la estabilización de este vino ocurre de manera natural, sin tratamientos. Luego, al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 1 micras (absoluto).

**GUARDA:** 12 meses, 70% en barrica francesa y americana.

**PRODUCCIÓN:** 4.444 cajas (9 L).

**NOTAS DE CATA:** Rojo rubí profundo. De nariz fresca, aromas que recuerdan ciruela, combinadas con algunas notas de guinda. Destacan también sus notas dulces de tabaco y chocolate. Taninos firmes y elegantes le dan al vino una buena densidad y sedosidad que junto con una rica acidez resultan un vino con gran persistencia y buen final.

**MARIDAJE:** Ideal para carnes silvestres como pato o jabalí. Acompaña muy bien cordero o cerdo de cocción lenta.

- [www.emiliana.cl](http://www.emiliana.cl) -

Emiliana se preocupa por el medioambiente.  
Papel Certificado FSC.

Porque nos importa

